

**Nos volailles
fermières Label Rouge**

Sur commande

- . Chapon du Gers de la maison Garbay **24.80 € le kg**
- . Dinde noire du Gers de la maison Garbay **24.80 € le kg**
- . Poularde **27.80 € le kg**
- . Canette **18.60 € le kg**
- . Pintade **19.80 € le kg**
- . Magret de canard **34.80 € le kg**
- . Volaille de Bresse :
- . Poulet, Dinde, Chapon *(prix selon le cours)*

Toutes nos volailles peuvent
être farcies et rôties
sur commande



MENU DE NOËL

LA BOUCHERIE CARBONE

Depuis 1957



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

**230 AVENUE ARISTIDE BRIAND
06190 ROQUEBRUNE CAP-MARTIN**

TEL : 04 93 35 76 28

SUBLIMEZ VOS FÊTES AVEC NOTRE CARTE FESTIVE

Nos entrées prestiges

- Saumon fumé Ecossais
Label rouge *88.00€ le kg*
- Foie-gras de canard mi-
cuit *9€ les 100gr.*
- Bouchée au ris de veau
6.00€ l'unité
- Bouchée à la reine
traditionnelle *5.80 € l'unité*
- Coquille St Jacques à la
normande *8 € l'unité*
- Boudin blanc à la truffe
26.00€ le kg
- Boudin blanc traditionnel
18.00€ le kg
- Boudin blanc au foie-gras
26€ le kg
- Escargots de Bourgogne
10€ la douzaine
- Vol au vent aux fruits de
mer *7€ l'unité*

Nos garnitures

- Fricassée de cèpes
41.80 € le kg
- Purée de Patate douce à la
cannelle *26.00 € le kg*
- Purée de pomme de terre
à la truffe *24.80€ le kg*

- Marrons confits *39.00€ le kg*
- Pommes dauphines
artisanales *21.80 € le kg*
- Gratin dauphinois *21.80 € le kg*
- Gratin dauphinois cèpes et
morilles *32.00 € le kg*
- Gratin de pomme de terre à
la truffe *29.00€ le kg*
- Garniture marrons,
abricots, raisins *26.80€ le kg*
- Ravioles forestières sauce
crémeuse aux cèpes *21.80€ le kg*

Nos plats cuisinés

- Coeur de ris de veau aux
cèpes *56.80 € le kg*
- Sauté de chapon aux
morilles *38.00€ le kg*
- Souris d'agneau au thym
36.80€ le kg
- Civet de chevreuil grand
veneur *29.80€ le kg*
- Daube de sanglier *29.80€ le kg*
- Aiguillettes de faisan
forestier *29.80€ le kg*
- Mijoté de dinde aux
marrons *28.00€ le kg*
- Sauté de porcelet sauce
bière et sirop d'érable
26.80 € le kg
- Sauté d'autruche sauce
agrumes *26.80 € le kg*

- Tournedos de Sanglier sauce
Madère *28.80 € le kg*
- Cuisse de faisan à l'orange
29.80 € le kg

Nos terrines de la mer

- Terrine de noix de
Saint-Jacques *42.00€ le kg*

Nos poissons

- Meli-Melo de gambas et
st Jacques *48.00 € le kg*
- Médaillon de lotte à
l'armoricaine *46.00 € le kg*
- Dos de Colin à la Bisque de
Homard *39.00 € le kg*

Nos assiettes d'hiver

- Assortiment de charcuteries
pour vos soirées raclette

Assortiment de fromages :

- Beaufort d'été *42.00 € le kg*
- Comté affinage 24 mois
42.00€ le kg
- Tomme de chèvre *39.80€ le kg*
- Tomme de brebis *39.80€ le kg*
- Crotin de Chavignol *5.80 €/pièce*
- Brie Truffé *46.00€ le kg*



Nos viandes Label Rouge

- Bœuf français de concours
- Veau de lait du limousin
- Agneau fermier du pays d'Oc
- Porc fermier Label rouge
- Pierrade *32.80 € le kg*
- Fondue Bourguignone
36.80 € le kg
- Filet de boeuf extra (prix selon
cours) *69.90 € le kg*
- Sucette de boeuf foie gras et
figue *64.80 € le kg*

Notre gibier

Faisan, Perdreau, Sanglier,
Chevreuil, Lièvre,
Lapin de Garenne

